45e Année. — N° 35. 26 Aout 1928.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully. — Chronique. — L'Ecoulement des vins depuis le début de la campagne ; — Le régime des vins doux naturels et la Clairette ; — La baisse des blés 197
N°. — Tableaux de l'Ecoulement des vins (mois de juillet) 200
Gustave Coste et H. Carcassonne. — Le régime des vins doux naturels 202
P. Vayssière. — La Cécidomyie de la grappe en Champagne 205
E. Hugues et H. Pau. — Les vins des caves coopératives de l'Hérault 207
Barqui. — Excursion du groupement des Ingénieurs agricoles de Provence et Côte-d'Azur 211
Informations et communications de Sociétés agricoles. — Concours agricole de St-Gaudens 215
Bibliographie. — Etudes sur la fumure du blé, par Louis Rives 201
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

L'écoulement des vins depuis le début de la campagne

L'*Officiel* du 14 août nous a donné les chiffres du mouvement des vins en juillet, et depuis le début de la campagne en cours (1er octobre 1927),

Les sorties de la propriété, Alsace-Lorraine comprise, se sont élevées en juillet, à 2.456.697 hectolitres, contre 2.472.653 en juin.

Pour l'ensemble des 10 mois écoulés des dernières campagnes, on trouve :

Sorties de la propriété	octobre 1924-juillet 1925.....	37.756.419	hect.
— —	octobre 1925-juillet 1926.....	41.329.117	—
— —	octobre 1926-juillet 1927.....	29.250.044	—
— —	octobre 1927-juillet 1928.....	32.013.052	—

En Algérie, les sorties totales se montent à 7,243 474 hectolitres à fin juillet, contre 7.748.758 à même date de 1927.

La consommation taxée se chiffre, en juillet, par 3.781.787 hectolitres ; elle n'avait été que de 3.636.250 hectolitres en juin 1928 et seulement de 2.813.172 hectolitres en juillet 1927.

Pour les 10 mois écoulés, on trouve :

Consommation taxée en	octob. 1924-juillet 1925.....	41.157.964	hect.
— —	octob. 1925-juillet 1926.....	45.005.705	—
— —	octob. 1926 juillet 1927.....	37.830.606	—
— —	octob. 1927-juillet 1928.....	36.503.105	—

La situation, à ce point de vue, s'est donc améliorée, la différence des chiffres de la consommation taxée entre la campagne actuelle et la précédente allant en s'atténuant depuis deux mois.

En Algérie, la consommation taxée s'est élevée, en fin juillet, à 566.247 hectolitres.

Le stock commercial continue à se réduire, ce qui explique pour une part, le réveil du marché, et la hausse des cours qui en est résultée.

On dit aussi que la subite envolée des cours — vers 25 francs le degré, en attendant mieux peut-être — serait due à ce fait que, d'assez nombreux négociants, hypnotisés par les belles apparences du vignoble méridional en fin juin, et envisageant la baisse, avaient passé des marchés à livrer au-dessous des prix cotés à cette époque ; — et que surpris par la hausse, ils sont aujourd'hui forcés de se couvrir au mieux.

Les rares détenteurs de bons vins profitent de l'aubaine ; on ne saurait les en blâmer !

Stock commercial	à	fin	janvier 1914.....	12.027.127	hectolitres.
—	—	—	janvier 1919.....	6.150.533	—
—	—	—	août 1921.....	8.228.580	—
—	—	—	octobre 1922.....	9.576.094	—
—	—	—	octobre 1923.....	10.159.760	—
—	—	—	septem. 1924.....	10.731.519	—
—	—	—	septem. 1925.....	11.119.359	—
—	—	—	juillet 1926.....	12.012.406	—
—	—	—	août 1927.....	9.364.191	—
—	—	—	septem. 1927.....	8.960.843	—
—	—	—	octobre 1927.....	9.579.276	—
—	—	—	novem. 1927.....	10.144.944	—
—	—	—	décemb. 1927.....	9.942.617	—
—	—	—	mai 1928.....	10.603.925	—
—	—	—	juin 1928.....	**10.248.227**	—
—	—	—	juillet 1928.....	**9.880.875**	—

Stock en Alsace-Lorraine : 270.739 hectol. ; — en Algérie : 370.608.

Le régime des vins doux naturels et la Clairette

On trouvera plus loin une délibération de la Chambre d'Agriculture du Gard, réclamant pour le Cépage *Clairette* les avantages concédés par la loi de Finances — du 15 juillet 1914 (art. 34) au Muscat, au Maccabeo, au Grenache et au Malvoisie.

On trouvera ensuite une délibération de la Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales s'opposant à l'admission de la Clairette dans le giron des vins doux naturels.

Sans doute la Chambre d'Agriculture de l'Hérault s'occupera-t-elle également de la question, et nous assisterons peut-être à une lutte fratricide entre le Muscat et la Clairette, tous deux mûrissant sous le même soleil Héraultais.

La question n'est-elle pas mal posée ?

La loi du 13 avril 1898, qui institua le régime fiscal des vins doux naturels, ne désignait aucun cépage et n'en excluait aucun.

Rappelons-en le texte :

Article 22. — *Par exception au régime institué par l'article 21 de la présente loi pour les vins de liqueur en général, — les vins doux naturels, — c'est-à-dire les vins possédant naturellement une richesse alcoolique totale, acquise ou en puissance, d'au moins 14 degrés, pourront, à la demande des producteurs, et sur justification de leur nature, être maintenus sous le régime ordinaire des vins.....* »

Cette loi n'excluait donc aucun cépage, et, comme nous l'indiquions plus haut, n'a été modifiée qu'en 1914, créant ainsi un privilège pour les vignobles complantés de quatre cépages très méritants d'ailleurs, mais qui ne sont pas les seuls à pouvoir donner des vins de 14 degrés.

Avec la Clairette, cela ferait cinq. Mais pourquoi pas d'autres cépages encore, s'ils sont susceptibles de produire des vins liquoreux.

Dans notre pays d'*EGALITÉ* — sur les murs des monuments publics, — chacun cherche à avoir son petit privilège !

Ne serait-il pas plus normal et plus juste d'en revenir, purement et simplement, à la loi de 1898 ?

La baisse des blés

Si les vins sont en hausse, il n'en est malheureusement pas de même des blés, qui sont en forte baisse, bien que la récolte s'annonce très déficitaire.

D'après une enquête publiée récemment, — et bien qu'il faille toujours faire toutes réserves sur les approximations prématurées, — la récolte ne dépasserait pas 68 millions de quintaux (contre 75 millions en 1927 et 90 millions en 1925).

Malgré le droit de douane de 35 francs, les cours sont écrasés par les menaces d'importation — et peut-être aussi par un affolement injustifié des producteurs.

Pour comble, le pain reste cher !

L. Degrully.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, e quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1927-1928 (Mois de Juillet)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Juillet	Total depuis le début de la campagne	Mois de Juillet	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	6.903	103.704	29.247	253.238	40.960
2	Aisne	»	40.503	26.353	260.018	56.115
3	Allier	3.862	42.810	48.336	444.137	55.586
4	Alpes (Basses-)	461	6.183	5.035	41.593	6.437
5	Alpes (Hautes-)	1.113	9.884	7.666	72.935	11.612
6	Alpes-Maritimes	414	5.854	44.702	484.770	54.570
7	Ardèche	32.537	345.043	23.472	205.623	31.782
8	Ardennes	»	»	12.965	123.900	28.473
9	Ariège	1.051	7.430	43.464	403.014	8.848
10	Aube	57	14.790	32.524	309.591	58 694
11	Aude	360.643	3.959.550	41.890	418.441	84 416
12	Aveyron	4.964	46.251	34.343	307.360	24.553
13	Bouches-du-Rhône	62.743	923.642	85.454	813.354	140.824
14	Calvados	»	»	10.685	92.273	45.092
15	Cantal	27	456	26.466	214.471	17.884
16	Charente	4.132	526.947	29.683	255.746	33.976
17	Charente-Inférieure	20.678	733.277	37.106	303.589	64 619
18	Cher	1.001	16.118	32.934	293.539	45.987
19	Corrèze	736	14.370	21.068	185.964	22.041
21	Côte-d'Or	5.353	103.368	48.167	462.839	459.527
22	Côtes-du-Nord	»	»	11.142	114.160	40.889
23	Creuse	»	»	29.227	245.091	31.284
24	Dordogne	20.523	449.566	28.776	282.480	44.291
25	Doubs	6	414	41.847	400.694	56.663
26	Drôme	6.181	86.402	14.720	135.187	26.087
27	Eure	»	»	9.392	87.624	22.427
28	Eure-et-Loir	46	244	20.800	185.263	54.138
29	Finistère	»	»	45.445	418.437	70.456
30	Gard	312.127	3.538.250	47.881	493.496	60.660
31	Garonne (Haute-)	20.724	204.085	49.345	420.582	41.540
32	Gers	46.966	629.456	12.540	110.282	30.867
33	Gironde	155.613	3.069.447	130.921	1.404.233	1.320.704
34	Hérault	815.394	8.902.590	65.481	723.000	317.850
35	Ille-et-Vilaine	»	»	12.444	113.335	34.740
36	Indre	3.316	30.446	22.441	192.769	27.787
37	Indre-et-Loire	14.953	180.043	31.551	293.668	97.994
38	Isère	13.731	148.999	54.119	503.179	57.771
39	Jura	1.676	23.556	26.507	249.887	45.409
40	Landes	9.055	84.076	25.134	214.373	24.057
41	Loir-et-Cher	10.340	252.966	18.980	183.236	48.576
42	Loire	3.772	40.132	104.680	984.934	144.728
43	Loire (Haute-)	521	5.096	39.624	373.474	45.422
44	Loire-Inférieure	10.509	196.434	60.537	633.736	113.808
45	Loiret	3.202	63.883	40.489	349.255	90.763
46	Lot	5.372	62.118	10.300	96.689	6.456
47	Lot-et-Garonne	25.710	326.495	25.249	247.610	18.173
48	Lozère	614	3.693	7.629	65.549	8 099
49	Maine-et-Loire	7.841	149.280	35.702	356.912	155.242
50	Manche	»	»	3.817	34.238	21.032
51	Marne	336	71.503	81.419	780.889	961.083
52	Marne (Haute-)	9	945	25.824	236 931	37.409
53	Mayenne	1	39	3.077	33.796	15.717
54	Meurthe-et-Moselle	47	1.292	64 895	661.227	125.698
55	Meuse	20	443	29.465	286.886	35 099
56	Morbihan	42	447	9 077	98.039	36.469
58	Nièvre	563	9.476	34.725	314.401	52.035

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Juillet	Total depuis le début de la campagne	Mois de Juillet	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
59	Nord	»	»	68.485	687.536	256.143
60	Oise	»	»	26.475	241.340	45.779
61	Orne	»	»	4.356	39.825	14.449
62	Pas-de-Calais	»	»	33.933	311.159	90.092
63	Puy-de-Dôme	7.092	72.314	64.361	558.272	75.779
64	Pyrénées (Basses-)	5.286	59.291	48.274	422.182	55.762
65	Pyrénées (Hautes-)	812	8.892	19.777	156 644	16.533
66	Pyrénées-Orientales	146.965	2 750 952	39.382	478.781	77 921
69	Rhône	30.141	361.524	156.269	1.490.299	3'0 805
70	Saône (Haute-)	14	436	41.705	382 098	57.252
71	Saône-et-Loire	25.240	366.764	61.990	581.488	181.365
72	Sarthe	97	2.023	6.230	69 376	23.136
73	Savoie	5.767	88 208	23.025	229 052	57.705
74	Savoie (Haute-)	599	28.0.9	19.869	491.407	39.668
75	Direction de la Seine	»	»	402.287	4.997.066	1.308 4'9
	Direction des droits d'entrée	»	»	244.543	2.505.356	721 821
76	Seine-Inférieure	»	»	57.895	563.974	189 770
77	Seine-et-Marne	30	165	40.482	367.204	78.216
78	Seine-et-Oise	3	126	89.999	818.546	176 879
79	Sèvre (Deux-)	1.383	11.842	24.166	203 665	30.388
80	Somme	»	»	20.316	191.976	39.231
81	Tarn	37.168	406.463	28.420	276.178	41.841
82	Tarn-et-Garonne	14.760	162 276	10.934	95.855	8.415
83	Var	101.018	1.392.786	43.669	419.379	80.986
84	Vaucluse	68.328	623.970	15.143	129.853	43.704
85	Vendée	15.073	148.992	17.791	151 626	24.541
86	Vienne	6.028	67.485	21.525	182.838	24.272
87	Vienne (Haute-)	»	267	45.244	394.138	53.028
88	Vosges	8	118	48.585	455.187	94 068
89	Yonne	518	23.091	21.237	195 808	56 433
	Total pour la France.	2.453.945	31.850.864	3.716.259	35.727.712	9.880.875
	Moselle	37	3.284	20.365	207.270	62 473
	Bas-Rhin	4.009	54.737	47.305	206.069	97.107
	Haut-Rhin	4.706	104.147	27.867	362.054	111.159
	Totaux pour l'Alsace et Lorraine	2.752	162.188	65.537	775.393	270 789
	Algérie					
	Alger	142.850	3.648 108	23.831	239.547	174.667
	Constantine	75.925	1.064 458	12.285	132.086	23.020
	Oran	59.069	2.531.258	19.818	194.634	172.921
	Total pour l'Algérie	277.844	7.243.474	55.934	566.247	370.608

BIBLIOGRAPHIE

Etudes sur la Fumure du blé, par Louis Rives, Maître de Conférences d'agriculture à la Faculté des Sciences, Professeur à l'Institut Agricole de l'Université de Toulouse.

En vente à la Librairie Marqueste, 7, rue Ozenne, Toulouse, contre 3.50 franco.

LE RÉGIME DES VINS DOUX NATURELS

Pour et contre la Clairette

I. — CHAMBRE D'AGRICULTURE DU GARD

L'art du vigneron, perfectionné par une pratique séculaire, a permis d'obtenir sur les coteaux les plus arides de la région méditerranéenne une production de luxe, celle des vins de liqueur, en employant ce terme dans son sens le plus général.

La méthode suivie pour la fabrication de ces vins est la suivante :

Les moûts, qui sont naturellement très riches en sucre, grâce au choix judicieux des cépages, à l'exposition et à la qualité des terrains subissent une addition d'alcool, alors que la fermentation a déjà atteint un certain point ; cette addition d'alcool est calculée de façon à arrêter la fermentation, ce qui se produit lorsque la richesse alcoolique du liquide est portée à 15°9, de sorte que le vin obtenu contient encore du sucre non décomposé.

Cette production a été depuis fort longtemps entravée par les exigences du fisc, qui considéra les vins de liqueur comme une matière imposable de prédilection.

A la fin du siècle dernier, la fiscalité avait été portée à un tel point que notre production menaçait d'être tarie, pour le plus grand avantage des vins de liqueur étrangers, favorisés par le bas prix des alcools qu'ils employaient. Il eût été profondément regrettable de laisser ruiner une culture, qui donnait le moyen de tirer parti de terrains arides impropres à toute autre production.

C'est alors qu'intervint la loi de finances du 13 avril 1898, qui, après avoir assimilé les vins de liqueur à l'alcool, et leur avoir imposé le même régime fiscal, fit, dans son article 21, une exception en faveur d'une catégorie nouvelle de vins, qui fut dénommée « vins doux naturels ».

Ces vins étaient maintenus sous le régime ordinaire des vins au point de vue des droits de circulation ; en outre, ils ne payaient que le demi-droit de consommation sur l'alcool introduit, et, plus tard ils furent affranchis de la taxe de luxe de 30 o/o.

Mais ces faveurs étaient subordonnées à une condition : c'est que les moûts mis en œuvre, quel que fût, du reste, le cépage d'où ils provenaient, eussent une richesse naturelle au minimum de 14° d'alcool en puissance correspondant à 13°,2 Beaumé.

Remarquons que le terme de « vins doux naturels » n'est pas d'une exactitude absolue ; car, si le sucre contenu est en totalité naturel, l'alcool est, en partie naturel, en partie ajouté.

Dans notre département cette législation bénéficia particulièrement à la Clairette, cultivée depuis un temps immémorial sur les coteaux caillouteux de Saint-Gilles et de Bellegarde, et qui, à toute époque, avait été employée dans la fabrication des vins de liqueur.

Telle est la situation qui subsista jusqu'à la loi de finances du 15 juillet 1914 ; cette loi, dans son article 34, limita les avantages fiscaux attribués aux vins doux naturels aux vins provenant de quatre cépages seulement : le muscat, le grenache, le maccabeo et la malvoisie, lesquels ne sont pas cultivés dans notre département.

C'était la proscription de la clairette.

Il n'est pas sans intérêt de rappeler dans quelles conditions la loi fut votée.

La mesure dont il s'agit fut introduite dans la loi de finances par l'administration des Contributions Indirectes à la suggestion des producteurs des Pyrénées-Orientales, qui devaient en être les bénéficiaires. La raison invoquée fut que des fraudes auraient été commises l'année précédente dans le Gard, où certains producteurs auraient mis en œuvre des moûts de clairette n'atteignant pas 14° d'alcool en puissance.

Cette grave mesure, qui expropriait les producteurs de notre région, fut prise sans que les associations agricoles de notre département eussent été consultées, ni même avisées ; la Confédération des Vignerons du Sud-Est, comme la Société Centrale d'Agriculture du Gard n'ont jamais rien su, ni des fraudes que l'on imputait aux récoltants de la région, ni de l'exclusion projetée de la clairette.

Ces associations ont été par conséquent dans l'impossibilité de formuler leurs observations et de documenter les représentants du département au Parlement. La discussion à la Chambre des députés fut réduite à une intervention de M. Hubert-Rouger, député de l'arrondissement de Nimes, qui fut combattu par le Directeur général des Contributions Indirectes, et l'art. 34 fut voté.

En d'autres temps cette mesure arbitraire aurait provoqué les protestations les plus violentes. Mais, à cette époque, les esprits étaient troublés par l'imminence de la guerre qui éclatait quelques jours après.

Les événements qui ont suivi ont laissé pendant plusieurs années la question en suspens.

Elle est en ce moment réveillée par les doléances des producteurs de vins de clairette de l'Hérault et du Gard.

La législation en vigueur fait subir aux producteurs de vins de clairette un immense préjudice.

S'ils les vendent comme vins ordinaires, ils ne les vendent pas mieux, quelquefois plus mal que les vins rouges ! Comment dans de telles conditions maintenir la culture de la clairette dans des terrains pauvres et rocailleux, où la production est au maximum de 25 hectos à l'hectare ?

Or, sous le régime antérieur à 1914 le vin de clairette obtenait une prime nette de 30 o/o au moins.

Si les producteurs veulent transformer leur produit en vin de liqueur, le régime fiscal actuel leur fait payer une surtaxe de 194 fr. 60 environ par hectolitre.

Pour un vin doux naturel, muté à 10 o/o d'alcool (le droit sur l'alcool ayant été porté au droit plein), les droits seront pour 10 litres d'alcool aux droits de 1.320 fr. l'hectolitre, de ..... 132 fr.

Droit de circulation ..... 15 fr.

Total ..... 147 fr.

Pour un vin de clairette, muté également à 10 o/o d'alcool, les droits seront :

15 litres d'alcool aux droits de 1.320 fr. l'hectolitre ..... 188 fr.

plus 30 o/o de taxe de luxe sur 512 fr. (en supposant que le moût vaille 200 fr.) ..... 153 fr. 60

Total ..... 341 fr. 60

La différence, par hectolitre, de 194 fr. 60 représente la prime accordée aux vins doux naturels.

Les objections proposées pour justifier l'exclusion de la clairette ne supportent pas l'examen.

1° Les fraudes qui auraient été commises en 1913, et sur lesquelles nous n'avons aucune précision.

Est-ce parce qu'il y a des fraudeurs que les honnêtes gens doivent être spoliés ?

2° L'insuffisance du personnel des Contributions Indirectes pour exercer le contrôle.

Elle est loin d'être démontrée, puisque le régime dont nous réclamons le rétablissement a fonctionné d'une façon satisfaisante de 1898 jusqu'en 1913. Il a été constaté, du reste, que sous le régime actuel, le contrôle était fort intermittent.

Cette insuffisance de personnel, fût-elle avérée, ne serait pas au surplus un motif pour accorder à certains producteurs un monopole lucratif au détriment des autres ; si réellement cette insuffisance existait, ce monopole devrait être supprimé pour tous.

3° L'admission de la clairette provoquerait la surproduction et par suite la mévente.

La surproduction ne paraît pas être à craindre quant à présent, puisque nous absorbons de fortes quantités de vins de liqueur étrangers.

Serait-elle à redouter, pourquoi créer un monopole d'intérêt privé ? Que devient l'égalité des citoyens devant la loi ?

4° La clairette serait un cépage mal défini.

Le contraire est hors de doute. Il suffit de se reporter à l'Ampélographie de Viala et Vermorel, au tome V, p. 55 et s., où la clairette est décrite avec la plus grande précision comme une variété fixée depuis des siècles.

Si, comme l'indiquent ces auteurs, le nom de clairette est donné abusivement à d'autres cépages dans quelques communes de la Provence et de la Drôme, il est facile de reconnaître ces cépages d'après leurs caractères distinctifs, très différents de ceux de la clairette.

Peu importe aussi que dans quelques communes des Pyrénées-Orientales la clairette soit dénommée blanquette. Les caractères spécifiques de la clairette sont absolument précis.

5° Enfin, on nous oppose que, pour résoudre la difficulté, les propriétaires de vignobles de clairettes pourraient transformer leur encépagement et remplacer la clairette par le muscat, le grenache, maccabeo ou la malvoisie.

Nous ferons à cet argument la seule réponse qu'il mérite. Est-ce que les propriétaires de vignobles de muscat, de grenache, ds maccabeo et de malvoisie seront disposés à supporter les frais de cette transformation ?

En résumé, il est indiscutable que, de temps immémorial, la clairette a produit dans nos régions de fort bons vins de liqueur, et que sur nos coteaux caillouteux elle atteint et dépasse le plus souvent 14° d'alcool en puissance.

Elle doit donc être inscrite sur la liste des cépages admis pour l'obtention des vins doux naturels.

Gustave Coste.

Vœu de la Chambre d'Agriculture

La Chambre d'Agriculture émet le vœu

Que la clairette soit inscrite sur la liste des cépages admis pour l'obtention des vins doux naturels.

*
* *

II. — CHAMBRE D'AGRICULTURE DES PYRÉNÉES ORIENTALES

M. Carcassonne soumet à la Chambre, qui l'adopte, le vœu suivant relatif à la demande d'admission par la Chambre d'Agriculture du Gard de la « Clairette » dans la préparation des vins doux naturels :

Vœu concernant la demande de la Chambre d'agriculture du Gard d'admettre la Clairette comme cépage privilégié pour la préparation des vins doux naturels :

Considérant que les arguments qu'a fait valoir la Chambre d'agriculture du Gard pour réclamer l'admission de la « Clairette » comme cépage privilégié pour la préparation des vins doux naturels ne sont nullement décisifs,

Considérant notamment que la loi du 15 Juillet 1914 n'a fait que supprimer un abus et a ramené l'application du régime des vins doux naturels aux seuls cas pour lesquels ce régime avait été prévu en 1898,

Considérant en outre que l'abondance et les variétés multiples de la Clairette amèneraient sans aucun doute la dépréciation du vin doux naturel par l'abondance de la matière.

Considérant enfin que les vins provenant de ces cépages atteignent rarement le degré de puissance fixé comme maximum (14°) dans les régions des vins doux naturels.

La Chambre d'agriculture des Pyrénées-Orientales émet le vœu que le régime créé en 1898 et réglementé en 1914 pour les vins doux naturels soit maintenu sans aucune modification.

Rapport de M. H. Carcassonne.

LA CÉCIDOMYIE DE LA GRAPPE

(CONTARINIA VITICOLA RUBS.) EN CHAMPAGNE (1)

En 1906, E. H. Rübsaamen, étudiant diverses malformations tératologiques des fleurs de la vigne, constate que certaines d'entre elles sont en relations étroites avec la présence constante dans la fleur de larves de Cécidomyie. Ces observations étaient faites en Rhénanie plus particulièrement sur les cépages Kleinberger, Bourgogne et Riesling. L'entomologiste allemand rapproche ces altérations de celles signalées par certains auteurs (Dern, 1889 ; Lustner, 1899) et établit nettement qu'elles sont dues aux larves d'une Cécidomyie dont il donne la description sous le nom de *Contarinia viticola*.

Vers la même époque, deux expérimentateurs américains, Slingerland et Johnston, publient une note sur une larve qui fait avorter les fleurs dans les vignobles de Chautauqua (N.-Y.) et proposent de désigner cet insecte immature sous le nom de *Cecidomya johnsoni* Sling. En 1908 et 1909, E. P. Felt reprend la question, suit l'évolution et la biologie de cette Cécidomyie et arrive à la conclusion qu'on est en présence d'un insecte importé

(1) Communication à l'Académie d'Agriculture.

d'Europe aux Etats-Unis et qu'il s'agit selon toute vraisemblance d'après les caractères observés, de la même espèce que celle étudiée par Rübsaamen. Le cépage attaqué serait surtout Moore's Early.

En France, si on connaît depuis longtemps une Cécidomyie cécidogène sur les feuilles de vigne (*Cecidomyia œnophila*), aucun viticulteur jusqu'à ce jour n'avait signalé l'existence d'un Diptère de ce groupe dans les boutons floraux. Or, dans le courant du mois de juin dernier, des grappes en fleurs parasitées nous étaient adressées à la Station entomologique de Paris par M. Chappaz, directeur de l'Association viticole de Champagne ; il nous fut facile de préciser que les petites larves qui inquiétaient à juste raison les viticulteurs champenois étaient celles d'une Cécidomyie et que ses caractères la rapprochaient incontestablement de *Contarinia viticola* Rubs (1). Peu de jours après, M. Lebrun, directeur des Services agricoles de la Marne, nous informait qu'une Cécidomyie sur laquelle la bibliographie française spécialisée est muette, causait des dégâts importants dans les vignobles de son département. Ces faits nous engagèrent à demander à notre collaborateur, M. Douence, de mener une rapide enquête sur place afin de préciser la conduite à tenir dans l'avenir vis-à-vis de ce nouvel ennemi de la vigne en France (2). Trois centres de dispersion de la Cécidomyie ont été localisés par nos correspondants : un dans la vallée de la Marne (La Neuville-aux-Larris), un dans la Côte blanche (Monthelon) et enfin le plus étendu sur la montagne de Reims (Mailly, Rilly, Verzy, Verzenay, Bouzy).

Les deux Pinots (noir et meunier) paraissent dans l'ensemble également sensibles à l'attaque de la Cécidomyie bien qu'il y ait des variations notables d'un point à un autre. Ces différences tiennent certainement pour une grande part à la concordance plus ou moins complète de la floraison de ces cépages d'une part et de l'éclosion des insectes d'autre part.

Aussi les dégâts sont-ils assez variables d'un point à un autre ; toutefois, ils peuvent atteindre jusqu'à 50 o/o des fleurs d'une même grappe et il n'est pas étonnant que E.-P. Felt signale que la Cécidomyie a pu entraîner dans certains vignobles américains la perte de 60 à 75 o/o des boutons floraux.

Les larves, au nombre de 2 à 6 et même 10 dans une même fleur, rongent les organes reproducteurs, tant les étamines que le pistil. Comme cela se produit chez certains fruits parasités (par exemple les poires attaquées par *Diplosis pirivora*), le bouton attaqué reste clos, s'hypertrophie (plus long que large) et ainsi dépasse les boutons voisins sur la grappe ; il prend une coloration qui varie du vert normal à un brun plus ou moins rougeâtre, puis il se flétrit et tombe. En le cueillant sur la grappe et en le décapuchonnant on voit facilement entre les bases des organes reproducteurs les

---

(1) Des élevages en cours nous permettront de préciser ultérieurement s'il s'agit bien de cette espèce.

(2) Je dis *nouvel ennemi*, mais il ne nous a pas été possible de préciser jusqu'à quel point la Cécidomyie de la grappe peut être considérée comme nouvelle pour la faune française. Il est beaucoup plus vraisemblable d'envisager, comme Rübsaamen semble d'ailleurs le faire, que les viticulteurs n'ont jamais séparé les diverses affections des fleurs et qu'il n'y a aucune invraisemblance à ce que parmi les Avalidouires ou les Coulards de Planchon (1866), figurent des cépages sensibles aux attaques de la Cécidomyie. Il faut savoir gré aux viticulteurs champenois d'avoir cette année précisé le problème.

petites larves qui atteignent au maximum 1,5 à 2 mm. Les plus jeunes sont blanchâtres, elles deviennent jaune citron à leur complet développement.

Nous n'avons pu encore suivre l'évolution de la Cécidomyie observée en Champagne. Les observations poursuivies tant en Rhénanie qu'aux Etats-Unis sont concordantes : les adultes apparaissent dans les vignobles lors de la formation des boutons floraux ou immédiatement après (mai) ; la femelle dépose de six à dix œufs ou plus ; ceux-ci éclosent très rapidement et les larves acquièrent leur complet développement en très peu de jours (durée de la floraison). Elles sautent à terre ou tombent avec les boutons attaqués. Elles s'enfouissent dans la couche superficielle du sol où elles s'entourent d'un cocon terreux dans lequel elles resteront au repos jusqu'au printemps suivant. La pupe se forme alors pour donner les adultes quelques jours après. Il n'y a donc qu'une seule génération par an ; sa nocuité dépendra essentiellement du nombre des boutons floraux aptes à recevoir la ponte présent sur les ceps lors de l'apparition dans le vignoble des petites mouches.

Il est prématuré de préconiser des procédés de lutte efficaces contre la Cécidomyie de la grappe. Disons tout de suite qu'il n'est pas étonnant que les traitements arsenicaux n'aient eu aucune action utile. Par contre, il serait nécessaire d'opérer des traitements ayant une action insectifuge sur les adultes à l'époque de la ponte. Il y aurait certainement intérêt, dans les régions qui ont été envahies cette année par la Cécidomyie, à préconiser pour les premiers traitements contre la Cochylis et l'Eudémis, l'an prochain, des pulvérisations ou des poudrages à base de nicotine ou de pyrèthre. J'ajoute que Schaffnit et Lustner en 1918 mettent la disparition de la Cécidomyie en Rhénanie sur le compte de poudrages de soufre.

Enfin, il ne faut pas oublier que les larves passent près de onze mois dans la couche superficielle du sol au pied des souches ; donc toutes les façons culturales qui faciliteront l'action des intempéries sur les cocons contribueront dans une proportion très sensible à diminuer le nombre de Cécidomyies adultes susceptibles d'éclore au printemps suivant.

Nous devons ajouter que Rübsaamen en Rhénanie obtint un parasite des larves de *C. viticola* ; c'était un Chalcidien du g. *Inostemma*, vraisemblablement *I. Bosci* Halid.

P. Vayssière.

LES VINS DES CAVES COOPÉRATIVES DE L'HÉRAULT

(*Récolte 1927*)

Les résultats analytiques qui figurent dans cette note se rapportent aux vins obtenus, en 1927, dans les Caves Coopératives de vinification du département de l'Hérault.

Sur les dix-sept caves dont il s'agit, huit d'entre elles se trouvent situées dans la même région, à l'Est du Département Ce sont les caves de Marsillargues, Lunel, Lunel-Viel, Lansargues, Saint-Just, Saint-Nazaire et Mauguio.

Cinq autres caves sont groupées dans une région bien différente de la précédente, à l'extrémité Ouest de l'Hérault, dans le Minervois, sur les terri-

CAVES COOPÉRATIVES DE L'HÉRAULT

Tableau n° 1

Analyses des vins (Récolte 1927). — **1° Région de Lunel et de Mauguio.**

Origine et nature du vin		1 Lunel Rouge	2 Lunel-Viel Rouge	3 Marsillargues Rouge	4 Saint-Just Rouge	5 St-Nazaire Rouge	6 Lansargues Rouge	7 Mudaison Rosé	8 Mauguio Rouge
Cépages principaux		Aramons	Aramons	Aramons	Aramons	Aramons	Aramons	Aramons	Aramons
Etat des raisins		Satisfaisant	Satisfaisant	Satisfaisant	Satisfaisant	Satisfaisant	Satisfaisant	Satisfaisant	Satisfaisant
Rendements à l'hectare		100 h.	90 h.	140 h.	115 h.	112 h.	100 h.	98 h.	90 h.
Appareils de foulage		Foulo-pompe Pressoir ord. et presse hydraulique	Fouloir ord. Pressoir ordinaire	Foul. égrap. Pressoir ord. et presse hydraulique	Turbine Pressoir ordinaire	Fouloir ord. Pressoir ordinaire	Fouloir ord. Pressoir ord. et presse hydraulique	Fouloir ord. Pressoir continu	Foulo-pompe Pressoir continu
Densité à 15°		999.3	997.9	997.9	998.8	998.4	998.7	997.6	997.6
Alcool (Degré Malligand)		7.8	8.7	8.5	8.0	7.8	8.5	8.6	8.2
Alcool (par distillation)		7.6	8.5	8.4	7.9	7.6	8.3	8.4	8
Extrait sec à 100°	gr. p. litre	21.27	20.85	20.60	20.45	19.20	21.40	20.02	18.70
Cendres	—	2.55	2	2	2	2	2.23	2.02	1.65
Alcal. des cendres en carb. de pot	—	1.58	1.38	1.34	1.38	1.41	1.48	1.20	1.20
— — tartre	—	4.32	3.76	3.63	3.76	3.85	4.04	3.29	3.29
Acidité totale en ac. sulf.	—	5.63	5.14	5.88	5.43	5.09	5.53	6.22	5.24
— fixe —	—	4.50	3.87	4.86	4.41	4.06	4.45	5.63	4.01
— volatile —	—	1.12	1.27	1.02	1.02	1.03	1.08	0.59	1.23
Sucre réducteur	—	1	1	< 1	1.22	1.15	1.32	0.95	< 1
Sulfates	—	< 1	< 1	< 1	< 1	< 1	< 1	< 1	< 1
Acide tartrique total, en tartre	—	5.78	5.11	5.11	5.32	5.03	5.32	5.47	4.81
Potasse totale —	—	3.82	3.82	4.51	3.82	3.38	3 60	3.30	2.78
Acide tartrique libre	—	1.56	1.03	0.48	1.20	1.32	1.37	1.73	1.62
Tanin	—	2.50	2.77	2.30	2.35	2.25	1.97	0.96	1.76
Intensité colorante		1	1.3	0.7	0.9	1	1.1	„	1.2

Analyse des vins (Récolte 1927). — **2° Région d'Olonzac et régions diverses.**

Origine et nature du vin	RÉGION D'OLONZAC					RÉGIONS DIVERSES					
	9 Olonzac Rouge	10 Azillanet Rouge	11 La Livinière Rouge	12 Siran Rouge	13 Félines-Hautpoul Rouge	14 Frontignan Rouge	15 Maraussan Rouge	16 ANIANE Rouge	17 ANIANE Rosé	18 ANIANE Blanc	19 Pinet Blanc
Cépages principaux	Carignan Aramon Gd Noir	Carignan Aramon	Aramon Carignan Terret		Aramon Carignan Terret	Aramon Carignan		Aramon Carignan	Aramon		Picpoul Terret-Bourret
Etat des raisins	Assez satisfais.	Assez satisfais.	Satisfais.		Satisfais.	Satisfais		Satisfais.	Satisfais.	Satisfais.	Satisfais.
Rendement à l'hectare	36 h.	38 h.	30 h.		42 h.	54 h.		54 h.			54 h.
Appareils de foulage	Foulo-pompe	Vend. non foulée	Foulo-pompe		Foulo-pompe	Foulo-pompe		Foulo-pompe			Foulo-pompe
— de pressurage	Presse hydrauliq.	Pressoir continu	Presse hydrauliq.		Pressoir ordinaire	Pressoir ord. et hydrauliq.		Presse hydrauliq.			Pressoir ord. et hydrauliq.
Densité à 15°	996.8	995.9	996.7	996.5	995.7	996.1	997.6	997.1	995	995.4	993.5
Alcool (par distillation) en vol. °/₀	10.1	9.8	10.5	11.1	11.2	11	9.2	9.6	9.8	10.0	12.0
— Malligand	10.2	9.9	10.6	11.3	11.3	11.2	9.4	9.7	10	10.2	12.2
Extrait sec à 100° gr. p. lit.	24.60	21.40	25.60	26.20	23.50	20.60	22.40	22.45	18.85	17.90	20.65
Cendres —	2.40	2.30	2.30	2.15	2.42	2	2.20	2.40	1.85	2.15	2.10
Alcal. des cendres en carb. de pot. —	1.62	1.48	1.65	1.20	1.58	1.34	1.55	1.51	1.13	1.20	1.44
— — — en crème d. tart. —	4.41	4.04	4.51	3.29	4.32	3.66	4.23	4.13	3.10	3.29	3.94
Acidité totale exp. en ac. sulf. —	5.09	4.65	5.43	5.58	5.04	5.88	4.85	4.65	6.07	5.48	4.30
— fixe — — —	4.11	3.72	4.31	4.36	3.92	4.85	3.57	3.43	5.43	4.31	4.01
— volatile — — —	0.98	0.93	1.12	1.22	1.12	1.02	1.17	1.22	0.63	1.17	0.89
Sucres réducteurs —	1.36	1	1.20	1.60	1.30	< 1	< 1	< 1	< 1	< 1	1
Sulfates —	< 1	< 1	< 1	< 1	< 1	< 1	< 1	< 1	< 1	< 1	< 1
Acide tartrique total en tartre —	4.88	4.66	5.11	4.21	4.43	5.11	3.31	3.68	5.18	4.13	3.60
Potasse totale — ... —	4.43	4.21	4.36	3.38	3.82	4.51	4.73	5.03	3.08	3.98	3.53
Acide tartrique libre —	0.34	0.36	0.60	0.66	0.48	0.48	»	»	1.68	0.12	»
Tanin —	3.30	3	3.85	4.45	3.31	2.72	3.60	4.07	0.46	0.55	«
Intensité colorante	4.9	5	5	6.6	5	4.9	3.1	2.7	»	»	»

toires des communes d'Olonzac, Azillanet, Siran, La Livinière et Féline-Hautpoul.

Enfin les caves de Frontignan, Maraussan, Aniane et Pinet sont établies sur divers points viticoles du département.

La quantité de vendange vinifiée annuellement par les caves précitées est en moyenne de 40 millions de kilog. de raisins correspondant à une production de 330.000 hectolitres de vin environ. La vinification en rouge tient la principale place. Une seule cave, celle de Mudaison, vinifie la presque totalité de ses raisins en vins rosés. Celle de Pinet est spécialement organisée pour la vinification en blanc de raisins blancs.

Toutes ces caves possèdent un outillage moderne permettant de conduire les opérations rapidement. La vendange est additionnée d'anhydride sulfureux, parfois levurée, et acidifiée à l'acide tartrique si besoin est. Le logement du vin a lieu dans des cuves en ciment.

Nos analyses ont porté sur des échantillons prélevés sur l'ensemble de la récolte. Les résultats obtenus représentent donc la moyenne du vin récolté en 1927, dans chaque cave, et à peu de chose près, celle des vins de la localité.

Ces analyses ont été effectuées, fin janvier, après les premiers froids de l'hiver (1).

Les résultats de ces divers dosages se trouvent réunis dans deux tableaux différents comprenant trois groupes distincts de vins.

Dans le premier groupe figurent les analyses des vins des caves situées dans la région de Lunel et de Mauguio, obtenus avec des Aramons de plaine à rendement variant entre 90 et 140 hectos à l'hectare. Les raisins ont été récoltés en 1927, à maturité incomplète, ce que confirment bien les teneurs élevées de ces vins en acide tartrique libre. Ces produits présentent en général, une composition chimique faible. Mais, par suite d'une vinification soignée, ils sont de bonne tenue, sains, et possèdent une acidité volatile normale.

Constitués par des cépages différents, provenant de vignes dont le rendement a été réduit par la sécheresse en 1927, les vins du deuxième groupe (région d'Olonzac), possèdent un degré alcoolique plus élevé variant entre 10 et 12°. Leur composition chimique est normale.

Parmi les vins du troisième groupe, nous signalerons tout particulièrement l'analyse du vin blanc de la Cave Coopérative de Pinet qui représente la composition type des vins récoltés dans la région à vins blancs de raisins blancs du Département de l'Hérault.

Il n'est pas douteux qu'au point de vue de la qualité du vin obtenu, la vinification en commun, telle qu'elle est organisée de nos jours dans ces caves, présente une supériorité évidente sur celle effectuée par les petits viticulteurs isolés.

En particulier, dans les régions où la propriété est morcelée, cette vinification présente de réels avantages.

Le petit viticulteur trouve dans la cave coopérative, non seulement un moyen de vinifier sa vendange, suivant les progrès de la science, mais encore tout souci de la conservation de son vin n'existe plus pour lui.

Il est, en effet, bien difficile, dans la plupart des cas, au petit récoltant, de vinifier au mieux sa récolte et de surveiller ensuite le vin obtenu.

---

(1) L'intensité colorante a été évaluée par comparaison avec une solution type ainsi composée : Permanganate de potasse N/10 = 4 c³. Bicarbonate de potasse N/10 8 = Eau q. s. p. 100.) Cœfficient attribué : 1.

Ne disposant pas du personnel voulu, il laisse généralement cuver trop longtemps. Le matériel lui faisant souvent défaut, il a recours à un matériel ambulant qui le fait attendre. J'ajoute qu'il n'est pas toujours très bien servi. Le vin obtenu est parfois conservé dans des vieux récipients, première cause d'une mauvaise conservation. D'autre part, les soins pour assurer cette conservation sont le plus souvent négligés.

Dans une Cave Coopérative, contrairement à ce qui se passe chez le petit vigneron, le personnel est généralement suffisant. La vinification se fait avec des appareils perfectionnés. Le travail est rapide. L'épuisement est complet. L'utilisation des sous-produits est faite au maximum.

En outre, la conservation du vin est assurée par une surveillance qui peut s'exercer facilement.

Il serait nécessaire que les Caves Coopératives recevant des raisins de différentes natures, procèdent à l'appréciation de la valeur réelle de leur vendange.

La répartition uniforme des vins aux Sociétaires, telle qu'elle est pratiquée dans plusieurs de ces caves, est susceptible d'augmenter les apports des vendanges faibles et par suite d'amoindrir la qualité des vins obtenus. Une juste rémunération, déjà adoptée avec succès par quelques associations, mérite d'être plus répandue. Elle permettrait d'éviter cet écueil.

E. Hugues, *directeur*, et H. Pau, *préparateur de la Station Œnologique de l'Hérault.*

EXCURSION DU GROUPEMENT DES ING. AGRI. DE PROVENCE ET COTE-D'AZUR

Une Foire Exposition se tenant à Arles fut l'occasion d'une excursion projetée depuis longtemps en Camargue et, sur l'initiative de L. Degrully, les I. A. du Gard et de l'Hérault avaient été convoqués, puisqu'il n'y existe aucun groupe.

Présents: Montpellier : Germain, Guilhot, Vivien, P. Fabre, M. Fabre, Pattus, Fagniez, Mme et H. Astruc, Mme de Cornillier et Mlle Henry. Amalbert, Lieutaud, Mme et J. Marignan, Scavino, Ménier de Salinelles, Mme et Comte, Mme et Patissier, Mme et Lugan, Keller, Mme et Grandidier, Mme et Touze, Renaud, Chaix.

Grignon: P. Truchet d'Ars, Aubert 1897, A. Robin, Barqui, P. Causse, Treyves, Mme Bolze ;

Rennes : Aubert 1921.

En somme 30 I. A , et 45 personnes y compris dames et invités. Un Succès !

Etaient en outre présents : Lefèvre, de l'Agro, MM. Dupuis, Moreau, Blanchon, invités.

La matinée du dimanche 24 juin fut employée, sous la conduite d'Amalbert, à visiter les divers monuments historiques d'Arles, pour terminer à la Foire ; à 12 h. 1/2 nous nous retrouvions tous à l'Hôtel du Forum sous la présidence du Doyen Causse et d'Amalbert V Pt du Groupement. Les vins offerts par le C. Lugan furent fort appréciés ainsi qu'un Chateauneuf-Télégraphe un peu là. A 15 h. départ dans les autos de chacun pour St-Rémy-les-

Baux. Les curiosités de cette vieille ville, en partie taillée dans le rocher, les Antiques, font l'admiration de chacun. Au retour M. Moreau nous fit admirer ses cultures de graines, qu'il arrosait d'un champagne glacé bienvenu.

Le lundi 25, à 6 h. 1/2, les I. A. étrangers à la région allaient prendre part à une excursion du plus haut intérêt agricole en Camargue. Réunies place Lamartine, à côté des troupeaux en transhumance, qui passent la nuit sous les remparts, les autos filaient sur la route des Stes-Maries, disparaissant bientôt, hélas, dans un compact nuage de poussière !

Le 1er arrêt avait lieu chez le C. Lieutaud, au mas Berthaud. La visite en est faite pendant que s'exécutent les diverses façons culturales du moment.

La propriété comprend 120 ha., 85 de vignes, le reste en luzerne attend sa plantation ; plantation à 150 × 150 et 2 × 1 en Carignan, Aramon, Petit-Bouchet, Alicante-Bouchet. Un nivellement absolu avec canaux d'amenée et d'évacuation en permet la submersion par l'eau du Rhône, pompée mécaniquement. La récolte de 12 à 13.000 h. est en voie d'augmentation. Elle se fait par tombereaux Robert d'Alger, elle est travaillée par pressoir continu Pera se déplaçant dans la travée des cuves, une pompe Pujas et Lecomte assure l'élévation aux cuves de fermentation.

Le 2e arrêt a lieu au Dom. de Barjac, dirigé par Comte (400 ha. dont 140 ha. en vignes, 60 en terres, 200 en prés. Il est en cours de reconstitution par plantation à 2 25 × 1.)

Le 3e arrêt fut pour le Dom. de Cavalès, sous la même direction (80 ha. de vignes y donnent de hauts rendements.) Nous y voyons des presses continues Oberlin, refouloir et égouttoir Marmonnier pour la vinification en rosé. C'est aussi l'occasion d'entendre un cours de vinification par diffusion.

Et maintenant en route pour Salin de Giraud. Cette traversée de la Camargue va nous permettre de juger les divers aspects de ce pays qui présente des formes si variées, faisant se succéder de riches cultures-vignes, céréales, prairies à de véritables déserts parsemés de la flore spéciale halophile — saladelles, enganes, salicornes — avec de larges sansouïres (espaces salés).

Nous contournerons ainsi toute la partie N. E. S. du grand étang de Vaccarès (12 000 ha.), exutoire naturel des eaux de cette île camarguaise, qui en raison des pluies formidables de cet hiver est rempli jusqu'à l'extrême limite.

La route, entièrement rongée en plusieurs endroits, montre les dégâts causés cet hiver. Au passage à la vanne des écoulages de Fiélouse-Fumemorte, etc., les C. Comte et Amalbert nous donnent un aperçu du rôle de cet étang pour l'écoulage des eaux, ainsi que de la nécéssité de le maintenir à un niveau fixe très bas suivant un projet en cours, ce qui aurait comme conséquence l'assainissement d'une vaste région et une meilleure culture de milliers d'ha. récupérés.

Ce trajet pittoresque où même les conduites intérieures doivent franchir crevasses, chemins de fortune établis sur pilotis et fagots, nous amène au Dom. de Faraman. Les amateurs de fortes sensations se proposent d'admirer la redoutable manade Viret, composée de taureaux espagnols destinés aux mises à mort et qui paturent dans la propriété de Tourvieille. Certains ne parlent-ils pas de se mesurer avec les Fauves. Heureusement pour eux??? mais à la déception générale, nous sommes en avance et les taureaux ne sont pas au rendez-vous. Tout au plus quelques bruits dans le marais décèlent-ils leur présence.

En revanche nous avions eu une petite compensation dans le Petit Badon, en nous trouvant face à face avec une partie de la manade Aubert, véritables

camarguais à la robe noire. Très paisiblement les *Toros* qui la composent s'écartent et nous... partons aussi de notre côté.

Nous voici à Faraman. C'est la dernière formation du delta, la dernière terre avant la mer, donc la plus basse (0,30 à 0,50 au-dessus du niveau marin), par suite la plus salée et le type parfait de la lutte à laquelle les explications de Patissier vont nous initier.

Très longtemps on a cru impossible de cultiver ces terrains, mais partant d'une conception différente, ne pouvant exhausser la terre par apport nouveau, on l'a tout de même relevée en abaissant le plan d'eau.

L'originalité de la propriété consiste dans ses 2 stations de pompage, la 1re puisant l'eau du Rhône pour l'envoyer par un canal central, qui traverse Faraman d'E en O, dans des canaux secondaires et tertiaires enserrant chaque parcelle. Des canaux de colature reçoivent les eaux saumatres, les conduisent par canaux secondaires à des canaux primaires aboutissant à la 2me Station, qui renvoie ces eaux dans des marais aménagés aux environs. On apporte ainsi sans cesse de l'eau douce, qui ne séjourne jamais sur le sol (sauf dans les rizières), mais qui traverse la terre arable en dissolvant le sel, surtout en été. C'est un dessalement continu complété par des nivellements et un assolement qui allie les nécessités d'arrosage et d'aération du sol. Cet assolement aboutit à la prairie qui demande des arrosages copieux, enrichit le sol en humus, ou à la vigne qui, grâce aux submersions, reçoit aussi de fortes doses d'eau douce. En 7 ans les cultures ont pu passer de 120 ha. à 300, plus environ 100 de chemins ou canaux. Pendant ce temps on nivelait 105 ha. et construisait ou réparait plus de 55 km. de canaux. On com-

plète cette lévigation par des essais de dessalement en cours par sels chimiques (sulfate de chaux, chlorure de calcium, etc.)

L'assolement est le suivant :

A) *Sur terrain neuf très salé* :

1re année : défrichement sans nivellement et rizière
2me — céréales (avoine-orge)
3mé — nivellement et rizière
4me — blé ou vigne
5me — avoine
6me — orge d'automne qui reçoit une semence de prairie au printemps

Le but de la rizière de 1re année est d'opérer un dessalement rapide; des analyses de M. Lamy, Séc. de la section des riz au Comité d'encouragement aux recherches scientifiques coloniales ont décelé :

	Teneur en sel par o/o de terre sèche	
	0 m. à 0,10	0 m. 10 à 0,20
	—	—
Avant défrichement	33 g. 6	7 g. 40
Après 1er défrichement	1 g. 85	1 g. 16
Après nivellement et 2me rizière	0 g. 34	0 g. 29

Les 3 années successives de culture céréales (4, 5 et 6me) ont pour but d'ameublir le sol, de l'aérer, de l'enrichir en humus pour le préparer à recevoir la prairie et permettre le travail des microbes du sol.

B) *Sur défrichement de vignoble* : on commence le cycle à la 2me année.

C) *Sur vieilles prairies en mauvais état* (s'usant rapidement, elles ne sont intéressantes qu'avec de fortes coupes puisque les arrosages copieux exigent des fumures considérables, il y a donc intérêt à les défricher dès qu'elles fléchissent)

1re année : défrichement et blé sans fumure
2me — avoine avec fumure
3mé — orge sans fumure
4me — reprise du cycle à la 3me année, c'est-à-dire rizière sur nivellement (ce qui permet de continuer le dessalement ; on suppose que la terre ne s'est pas dénivellée ou très peu, cette rizière ne demande alors aucun frais).

Commentant ces explications, nous allons aux rizières. Les C. Keller et Guilhot controversent pour savoir s'il ne serait pas intéressant de les fumer, car en raison du lessivage on admet, au contraire, qu'aucun engrais n'est utile. A titre de représentants de la maison Schlœsing, ils offrent 200 kg. de microphosphate n° 26, qui sera essayé à la dose de 500 kg. à l'ha.

Les initiés sont d'accord pour convenir que sur toutes cultures et en raison de la nature particulière du sol, l'apport d'engrais humiques est surtout utile, en le complétant par des engrais phosphatés et peut être potassiques. Les analyses précitées donnent o/oo.

0,53 d'azote — 0,25 d'acide phosphorique
2,42 de potasse — 152 de chaux.

En tous cas ces lévigations, l'enlèvement immédiat des eaux ont eu pour

résultat un dessalement du sol, tel qu'on a pu le cultiver rationnellement, et un assainissement considérable (moins de moustiques et de paludisme).

Chaque station de pompage comprend une roue hollandaise et une pompe. La roue de 8 m. de D. par 0,90 de large, une plongée de 1 m.-1 m. 20. Une élévation de 1 m. 60 débite environ 5.000 mc. à l'heure à 4 Tm; à 5 Tm 6.250. Les pompes servent de secours.

On peut donc apporter et enlever l'eau sans être gêné par une quantité importante. C'est ce qui aide le plus à cette exploitation, qui est unique en Camargue.

En route pour Peaudure, dernier arrêt.

Ce domaine dirigé par Comte comprend 600 ha., dont 150 en vigne de pleine production et 50 de plantiers de 1 à 2 ans aramons noir et gris, alicante, grand noir, morastel-bouchet, terret, tous francs et soumis à l'immersion chaque année. On combat du même coup phylloxéra et sel. Pour parer autant que possible aux gelées, faciliter les façons et sulfatages, protéger les grappes du vent et de la pourriture la vigne est cultivée sur fil de fer. Taille appropriée, fumures intensives ont donné ces 5 dernières années une moyenne supérieure à 200 hl. à l'ha avec environ 8°.

La cave a 43.000 hl. de logement. Un matériel très moderne permet de vinifier en rouge et en blanc.

Après la visite du domaine, une charmante réception avait été préparée par Mme Comte, et dans des carafes frappées attendait un Saumur de la plus authentique origine, qui avait pris naissance paraît-il... dans les caves de Peaudure!

Malgré cet accueil empreint, comme celui de nos autres camarades camarguais, de la plus cordiale camaraderie, force est de songer à la dislocation. Mais avant de partir, nombreux sont ceux qui réclament la date d'une prochaine réunion. Comme il semble que les dames ont un faible pour la région de la Riviera, le C. Barqui promet de s'en occuper pour fin 1928 ou commencement 29.

BARQUI,
Grignon 1892.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Concours agricole de St-Gaudens. — Un grand concours agricole est organisé à St-Gaudens les 21, 22 et 23 septembre.

Il comprendra des animaux de toutes les espèces domestiques, de l'apiculture, des produits agricoles, viticoles, horticoles et forestiers, des prduits de la laiterie, une section de l'artisanat rural, une foire-exposition de matériel agricole avec demonstration de moto-pompes et appareils d'arrosage, etc.

Tous les emplacements sont gratuits.

Programme et règlement du concours envoyé sur demande.

Les inscriptions sont reçues jusqu'au 5 septembre par M. Montané, Commissaire général du concours, à Saint-Gaudens.

Voir aux annonces, les derniers communiqués des Compagnies de Chemins de fer P.-L.-M. et Midi.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Un certain nombre de demandes en réapprovisionnement se sont produites ces jours derniers. Il en est résulté une grande fermeté dans les prix pratiqués pour les affaires de gros à gros, d'autant plus que les cotes des derniers marchés méridionaux ont marqué une hausse très sensible. On a payé des vins rouges du Midi 8° de 205 à 210 fr., des 9° de 225 à 230, des 10° de 240 à 250 fr., des 11° de 258 à 263 fr. Les provenances d'Algérie, ont vu également s'élever leurs prix ; en bons vins, il a fallu payer de 265 à 285 fr. Les vins d'Espagne et de Portugal, sont également en hausse. Tous ces prix suivant qualités, et pour l'hecto nu, sur gares de Paris.

Les ordres des clients tout en étant assez suivis, continuent à être de peu d'importance chacun ; on ne fait pas de provisions, d'autant plus que quelques maisons ont déjà dû augmenter leurs tarifs de vente.

Gard. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle :*

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 13 août	Cours du 20 août
8°	195		
8 à 9°			
9 à 10°	à	7°5 à 9 160 à 180	7°5 à 9 190 à 210
11°		8 à 10° 175 à 200	8 à 10° 200 à 220
11 à »	235	10 à 12° 205 à 235	10 à 12 220 à 250
Costières			
Rosé, Paillet, gris			
Blanc Bourret		Blanc 190 à 225	205 à 240
Blanc Picpoul		Rosé 165 à 195	195 à 215

Nimes. — Du Syndicat régional du Sud-Est : 150 hectolitres de vins rouges, de 8 degrés 3, de la cave coopérative de Fons, ont été vendus 200 francs l'hectolitre.

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 14 août	Cours du 21 août
8°	190		
9°		7°5 à 9° 175 à 200 fr.	7°5 à 9°5 200 à 235
10°	à		
11°	215 fr.	9 5 à 10°5 195 à 215	9°5 à 10°5 225 à 245
Rosé			
Blanc de blanc	180 à 200		

Montpellier. — Du Bureau du Syndicat régioual de Montpellier-Lodève : Cournonterral, vin rouge 1926, 10 deg. 3, 190 hectos, 220 francs ; Montpeyroux-Arboras, vin rouge, 8 deg. 7, 150 hectos, 220 francs ; Saint-André-de-Sangonis, vin rouge, 9 degrés, 144 hectos, 220 francs ; Saint-André-de-Sangonis, vin rouge, 8 deg. 9, 84 hectos, 215 francs.

— Béziers.

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 10 août	Cours du 17 août
8°	190		
9°	à		
10°	230	8° à 10° 175 à 205 fr.	8°5 à 11°5 200 à 228
11°			
Vins rosés 8°			
Vins blancs		19 fr. 50 à 20	

Béziers. — Du bureau du Syndicat régional des vignerons de Béziers-Saint-Pons (C. G. V.).

Sérignan, un lot vin rouge, 600 hectos, 11,8, à 228 fr. l'hecto ; un lot vin rouge, 1200 hectos, 9,8, à 200 fr. — Pézenas, un lot vin rouge, 600 hectos, 9 degrés, à 195 fr. — Portiragnes, un lot vin rouge, 365 hectos, 9,3, à 222 fr.

Olonzac. — **Cours des vins du Minervois.** Marché d'Olonzac du 19 août 1928 : Vins rouges, de 10 à 12°, de 250 à 270 fr.

AUDE. — **Carcassonne.** — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 11 au 18 août 1928 :

Vins rouges, de 8 à 11 degrés, de 205 à 255 francs l'hectolitre nu, pris à la propriété et conditions de retiraison.

Narbonne. — Chambre départementale d'agriculture de l'Aude. — Commission des cours :

Vins rouges, de 7 à 11 degrés et au-dessus, vins supérieurs Minervois et Corbières, de 23 à 24 fr. le degré.

Observations. — Accentuation de la hausse pour le disponible et pour les affaires sur souche. Marchandise de plus en plus difficile à trouver ; les besoins continuent à se manifester importants et pressants. Expéditions très actives.

Narbonne. — Du bureau du Syndicat régional des vignerons de Narbonne :

Rayssac-d'Aude, un lot vin rouge, 850 hectos, 9 deg. 2, 185 fr. — Narbonne, vin rouge, 1.500 hectos, 10 degrés faible, 201 fr. — Narbonne, vin rouge, 370 hectos, 9 deg. 1, 220 fr. — Tourouzelle, vin rouge, 290 hectos, 11 deg. 2, 220 fr. — Narbonne, vin rouge, 380 hectos, 9 degrés faible, 220 fr. — Armissan, vin rouge, 152 hectos, 8 deg. 2, 190 fr. — Armissan, vin rouge, 112 hectos, 10 deg. 5, 220 fr. — Carcassonne, vin rouge, 450 hectos, 8 deg. 8, 100 fr. — Durban, vin rouge, 266 hectos, 11 deg. 5, 250 fr.

L'hecto nu, suivant degré, qualité, couleur et conditions de retiraison.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 11 août	Cours du 18 août
—	—	—	—
8°.....	195		
9°.....		8 à 12°	9 à 12°
10°.....	à		
11°.....		180 à 230	190 à 235
11 à 12°.....	220		
12 à 13°.....			

Perpignan. — Constatation des cours des vins par la Commisssion de la Chambre d'Agriculture. — Réunion du 18 août 1928. — Après examen des ventes de la semaine recueillies par le Syndicat des Vignerons et par les autres membres de la Commission, la cote des vins et alcools est établie comme suit :

Vins rouges, de 8 à 12 degrés, de 25 à 21 fr. le degré.

CENTRE. — LOIR-ET-CHER. — **Faverolles.** — On estime que la récolte sera le quart d'une année moyenne.

Pas ou peu d'échanges ; on parle de 350 à 400 fr. la barrique pour les rouges, 500 fr. pour les blancs.

ALSACE. — **Strasbourg.** — 15 août.

	Haut-Rhin	Bas-Rhin
	—	—
Vins blancs courants :		
Nouveaux	340 à 360	320 à 340
Vieux	«« à «»	«« à ««
Vins blancs supérieurs :		
Nouveaux	520 à 560	«» à »«
Vieux	«» à ««	»» à ««
Vins blancs fins :		
Nouveaux	«» à «»	»» à »»
Vieux	«« à «»	»» à ««
Vins rouges :		
Nouveaux	240 à 280	200 à 210

Vins blancs fins en bouteilles 17 à 18 fr. suivant qualité, caisses et emballage compris.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Du 11 août 1928.

Vin rouge, 1er choix, 18,00 à 18,50 ; 2e choix, 18,00 à 18,50 ; 3e choix, 18,00 à 18,50 le degré.

Alcools

Béziers. — 3/6 vin 86°, »»«« à »»»» ; eau-de-vie de vin de Béziers 52°, à »»» ; 3/6 marc, 86°, ««»« à »««« fr.; eau-de-vie de marc, 52°, »»« à »»« fr. rectifié neutre 96-97 degrés, 1525 à 1550 les 100 degrés.

Nimes.— 3/6 bon goût, 86°, 1180 à 1190 ; 3/6 marc, 86°, »»»» à »»»» ; eau de vie de marc, «« à »« fr.

Narbonne. — Alcools. — Sur la future production, la vente de 600 hectos d'alcools de vin rectifiés (la Catalane), à 1.300 fr. les 100 degrés. Pourparlers pour trois-six de vin à 1.165 et 1.170 fr. les 100 degrés.

Tartres

Marché de Béziers du 17 août 1928

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate	» fr. «« à 7,20 le degré casser
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	5 fr. 00 le degré acidité totale.
— — 20 à 22 o/o —	5 fr. 50 —
— — au-dessus	6 fr. «» à » fr. »» —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	» fr. «« à 8 fr. 50 —

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance ferme bonne demande.

Céréales

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 21 août 1928.

	août	septembre	octobre-novembre
	—	—	—
Blé	149,50-149,25 P.	149,75-149,50 P.	150,75-150,50 P.
Seigle	127 N.	12 7N.	127 N.
Avoine noire.	113,25 P.	108-107,50	108,50 V.
Avoine	113,25 N.	105,50 N.	106 N.

Alger. — 11 août 1928.
Blé tendre colon 1er choix, 163 à 164 fr.
Blé tendre colon 2e choix, 150 à 151 fr.
Blé dur colon, 162 à 163 fr.
Orge colon, 97 à »« fr.
Avoine d'Algérie, 103 à 104 fr.

New York. — 17 août :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés roux d'hiver.....	1,52 5/8	108.49	144.66	— 0.46
Juillet.....	...,. ./.	.....	.....	....
Septembre.....	,... ./.	.....	.....	....
Décembre.....	1,29 1 8	91.74	122.32	— 0.51
Maïs disp.....	86 1/4	70.63	88.29	— 0.85

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible 119 5/8 c. le bushel (113 fr. 38 les 100 kil.). bigarré durum «« »/» cents («« fr. «»).

MARCHÉ AUX RAISINS

Pujaut. — Marché du 20 août. — Chasselas, 80.000 kil. de 200 à 250 fr.

POMMES DE TERRE

Carpentras (Vaucluse). — Pommes de terre Royales 75 à 85 fr. ; Beauvais 90 à 110 francs les 100 kilos.

Le Mans (Sarthe). — La sécheresse persistante a ébranlé les raisonnements les plus optimistes, et aujourd'hui il faut bien se dire que notre récolte de pommes de terre est formidablement compromise. Les tubercules seront excessivement petits et le rendement presque nul. Les prix demandés sont de plus en plus élevés, et malgré cela les vendeurs sont très rares. Quelques affaires en livraison septembre-octobre ou 4 de septembre à 75 francs les 100 kilos en vrac en Instituts de Beauvais. Pas de vendeur en rondes jaunes. Quelques affaires en Early rose à 70 francs, livraison disponible.

Vitry-le-François (Marne). — Pommes de terre 90 à 100 fr. les 100 kilos.

Aramon (Gard). — Pommes de terre 30 à 90 francs les 100 kilos.

Metz (Moselle). — Pommes de terre 70 à 90 francs les 100 kilos.

TOURTEAUX

Lyon. — Tourteaux. — Le marché est très ferme, la consommation étant toujours très active. On cote : Arachides Rufisques extra blancs 151 francs vrac plaques Marseille, dito blancs premier choix 148 francs ; dito courant 137 francs ; coprah courant 141 francs ; dito 1/2 blanc 142 fr. ; dito Ceylan blanc 143 francs ; Tourteaux de lins fab. marseillaise 150 francs ; dito du Nord grand format disp. 141 francs vrac Nord ; 4 derniers 145 fr. ; dito petit format disponible 144 francs ; dito 4 derniers 148 francs. Tourteaux de maïs prima pains ronds disponibles 141 logés Nord. Tourteaux de maïs italiens 95 lires 100 k. logés Modane transit ; de colza graines pays 1re pression 130 francs vrac plaques Nord.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 12 au samedi 18 août 1928

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1928		1927		1928	1927
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Nantes						
Dimanche..	34	28	«	»	»	»
Lundi.....	27	24	20	16	»	3
Mardi.....	21	19	»	12	«	«
Mercredi...	23	22	21	»	»	«
Jeudi.....	23	20	23	13	»	11
Vendredi...	24	20	20	11	»	7
Samedi.....	23	20	»	»	«	»
Total....	1412	2276	912	551	50.6	80.4
Rochefort						
Dimanche..	»	29	»	»	»	«
Lundi	»	22	22	15	»	14
Mardi.....	»	19	21	14	8	2.6
Mercredi....	»	20	20	13	«	»
Jeudi.....	»	21	26	16	«	35
Vendredi...	»	21	21	13	3	14
Samedi.....	»	19	»	«	»	»
Total....	118	1376	1042	684	30	227.7
Clermont-Ferrand						
Dimanche..	35	33	»	»	«	»
Lundi.....	24	20	25	17	»	»
Mardi.....	22	18	23	13	5	15
Mercredi....	21	20	24	7	»	«
Jeudi.....	»	29	24	10	»	5.2
Vendredi...	33	22	21	12	15	»
Samedi.....	22	20	»	»	»	»
Total...	1317	2279	725	442	39.1	135.4
Bordeaux						
Dimanche...	37	32	»	»	»	»
Lundi.....	23	32	25	16	»	»
Mardi	»	»	24	9	»	10.4
Mercredi....	26	25	22	10	»	0.3
Jeudi.....	28	24	25	16	»	13
Vendredi...	27	23	»	14	»	2
Samedi.....	23	21	»	»	»	»
Total....	1664	1326	976	560	2.2	196.5
Toulouse						
Dimanche...	38	34	»	»	»	«
Lundi.....	30	23	»	19	»	«
Mardi.....	24	21	25	12	9	0.2
Mercredi...	26	25	24	10	»	«
Jeudi.....	30	27	30	18	»	8
Vendredi...	32	30	20	11	»	11
Samedi.....	24	23	»	»	»	»
Total....	1828	1584	1063	687	16	82.8
Perpignan						
Dimanche...	35	29	»	«	»	»
Lundi.....	30	27	»	23	»	»
Mardi.....	24	21	30	17	9	2
Mercredi....	29	27	27	14	»	»
Jeudi.....	30	26	28	19	»	1
Vendredi...	29	26	28	16	«	»
Samedi.....	25	22	»	»	»	«
Total.....	1808	1587	1251	803	14.2	34

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1928		1927		1928	1927
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Mourmelon						
31	26	»	»	»	»	
28	23	22	»	4	»	
20	18	19	22	»	1	
»	»	»	10	»	0.3	
24	16	23	14	1.1	1	
21	17	»	11	»	0.5	
20	17	»	«	«	«	
1492	1233	844	479	69.1	200.6	
Besançon						
32	28	»	«	«	»	
37	21	23	14	»	«	
»	»	20	11	»	»	
21	19	»	»	«	«	
»	»	24	13	»	»	
23	17	24	11	»	12	
21	17	»	»	«	»	
1268	1161	1086	591	»	109.1	
Lyon						
35	32	»	»	»	»	
35	31	27	16	»	»	
25	21	»	12	»	4	
26	22	21	8	7	»	
28	19	23	14	1.5	12.2	
33	21	»	11	«	0.5	
23	20	»	»	»	«	
1689	1440	1206	629	13.5	240.1	
Marseille						
30	27	»	»	»	»	
32	27	31	»	«	«	
32	28	30	14	»	»	
31	28	25	9	«	«	
32	28	»	14	»	»	
28	26	»	20	»	0.1	
29	25	»	»	»	«	
1870	1621	972	717	4	37.6	
Montpellier						
31.1	19.9	30.0	14.9	»	»	
30.1	22.0	28.6	20.3	«	»	
30.2	20.5	25.1	16.8	»	»	
30.1	22.1	27.3	19.9	6.8	1.4	
29.2	16.9	25.3	12.1	»	0.7	
30.6	18.3	27.3	11.5	»	»	
31.9	11.9	26.6	14.1	»	»	
1976.1	1055.9	1760.8	987.5	8.5	69	
Alger						
»	»	«	»	«	«	
»	»	«	»	«	«	
»	»	»	»	»	«	
»	»	»	»	»	»	
»	»	»	»	»	«	
»	»	»	«	»	»	
»	»	»	«	«	«	
»	183	59	26	2	»	

Observations. — Eté.